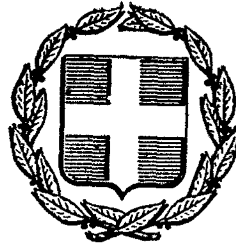


ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 19 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 1986 | ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 45

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. Ε5/307 (1)

Πρόγραμμα σπουδών του τμήματος Διατροφής των Τ.Ε.Ι.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

Έχοντας υπόψη :

1. Τις διατάξεις του άρθρου 26 του Ν. 1404/83 «Δομή και λειτουργία των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων».

2. Τις διατάξεις του άρθρου 1 παρ. 3 σε συνδιασμό με το άρθρο 2 παρ. 8 του Π.Δ. 561/85. «Ίδρυση παραρτημάτων και τμημάτων ΤΕΙ και καθορισμός περιεχομένου σπουδών και διάρκεια φοίτησης αυτών, κατάργηση τμημάτων ΤΕΙ και ρύθμιση θεμάτων σπουδαστών και οργάνωσης και λειτουργίας τους, σύσταση νέων θέσεων προσωπικού στα ΤΕΙ» (ΦΕΚ 199/τ. Α'/27.11.85).

3. Την εισήγηση Τ.Φ. 22.1/1990/19.12.85 της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και διατροφής του ΤΕΙ Θεσ/νίκης, αποφασίζουμε :

Καθορίζουμε το ενδεικτικό ωρολόγιο πρόγραμμα καθώς και το περίγραμμα του περιεχομένου των μαθημάτων του τμήματος διατροφής της Σχολής Τεχνολογίας τροφίμων και διατροφής των τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων ως εξής :

Ενδεικτικό Ωρολόγιο Πρόγραμμα του Τμήματος Διατροφής.

Πρώτο Εξάμηνο Σπουδών

Α/Α	Μαθήματα	Κ	Δ	Ε	Σ
1.	Μαθηματικά Ι	Υ	3	—	3
2.	Φυσική	Υ	2	—	2
3.	Γενική Χημεία	Υ	3	3	6
4.	Βιολογία	Υ	4	—	4
5.	Εισαγωγή στην Επιστ. Τροφ.	Υ	3	—	3
6.	Βιοστατιστική	Υ	3	—	3
7.	Προγραμματισμός Η/Υ Ι	Υ	2	2	4
8.	Ξένη Γλώσσα Ι	Υ	3	—	3
	Σύνολο ωρών εξαμ.		23	5	28

Δεύτερο εξάμηνο σπουδών

Α/Α	Μαθήματα	Κ	Δ	Ε	Σ
1.	Φυσιολογία του ανθρώπου	Υ	2	3	5
2.	Οργανική Χημεία	Υ	3	3	6
3.	Ποσοτική Αναλυτική Χημεία	Υ	2	3	5
4.	Γενική Μικροβιολογία	Υ	2	4	6
5.	Προγραμματισμός Η/Υ ΙΙ	Υ	2	2	4
6.	Ξένη Γλώσσα ΙΙ	Υ	3	—	3
7.	Μαθηματικά ΙΙ	Υ	3	—	3
	Σύνολο ωρών εξαμήνου		17	15	32

Τρίτο Εξάμηνο Σπουδών

Α/Α	Μαθήματα	Κ	Δ	Ε	Σ
1.	Βιοχημεία Ι	Υ	3	3	6
2.	Ποιοτικός έλεγχος και εξασφάλιση ποιότητας	Υ	2	3	5
3.	Αρχές διατροφής	Υ	3	—	3
4.	Αρχές παρασκευής των τροφίμων	Υ	3	3	6
5.	Χημεία Τροφίμων	Υ	2	3	5
6.	Ξένη γλώσσα ΙΙΙ	Υ	3	—	3
7.	Αρχές Γεν. Λογιστικής	ΕΥ			
	ή		2	—	2
	Ανθρώπινες Σχέσεις στην Εργασ.	ΕΥ			
	Σύνολο Ωρών εξαμ.		18	12	30

Τέταρτο εξάμηνο σπουδών

Α/Α	Μαθήματα.	Κ	Δ	Ε	Σ
1.	Προσθετικές Ύλες στα Τρόφιμα	Υ	3	—	3
2.	Διατροφή, κυοφορία, παιδί	Υ	3	—	3
3.	Σχεδιασμός διαιτολογίου και ανάλυση	Υ	2	2	4
4.	Βιοχημεία ΙΙ	Υ	3	3	6
5.	Ξένη γλώσσα IV	Υ	3	—	3
6.	Αρχές βιοτεχνολογίας Τροφ.	Υ	2	3	5
7.	Ανάλυση Τροφίμων	Υ	3	3	6
	Σύνολο Ωρών Εξαμήνου		19	11	30

Πέμπτο Εξάμνο σπουδών

Α/Α	Μαθήματα	Κ	Δ	Ε	Σ
1.	Βιολογική Χημεία λιπών	Υ	4	—	4
2.	Τοξικές Ουσίες στο Τρόφιμα	Υ	4	—	4
3.	Διατροφή και ασθένεια	Υ	3	—	3
4.	Διατροφή και έλεγχος βάρους	Υ	2	2	4
5.	Θρεπτική αξιολόγηση τροφίμων κατά την επεξεργασία.	Υ	3	—	3
6.	Βιταμίνες και μέταλλα	Υ	3	2	5
7α.	Τεχνολογία Γάλακτος	ΕΥ			
	ή				
7β.	Τεχνολογία Κρέατος	ΕΥ	2	3	5
	ή				
7γ.	Τεχνολογία Αλευμάτων	ΕΥ			
	Σύνολο Ωρών Εξαμην.		21	7	28

Έκτο Εξάμηνο Σπουδών

Α/Α	Μαθήματα	Κ	Δ	Ε	Σ
1.	Βιολογική Χημεία Υδατανθράκων	Υ	4	—	4
2.	Αθλητισμός και διατροφή	Υ	2	—	2
3.	Ανάλυση βιταμινών	Υ	2	3	5
4.	Μεταβολισμός και ισοζύγιο ενεργείας τ οφίμων.	Υ	2	3	5
5.	Θεραπευτική διατροφή	Υ	2	—	2
6.	Μαζική παραγωγή τροφίμων.	Υ	2	—	2
7α.	Οργάνωση και διοίκηση μονάδων διακίνησης τροφίμων ή	ΕΥ			
7β.	Παράδοση και διατροφικές συνήθειες	ΕΥ	2	—	2
8α.	Τεχνολογία Λιπών και Λαδιών ή	ΕΥ			
8β.	Τεχνολογία Φρούτων και Λαχανικών ή	ΕΥ	2	3	5
8γ.	Τεχνολογία Σιτηρών	ΕΥ			
	Σύνολο Ωρών Εξαμήνου		18	9	27

Έβδομο Εξάμηνο Σπουδών

Α/Α	Μαθήματα	Κ	Δ	Ε	Σ
1.	Βιολογική Χημεία Πρωτεϊνών και αμινοξέων	Υ	4	—	4
2.	Αγορά και έλεγχος κόστους τροφίμων	Υ	3	—	3
3.	Κατάρτιση προδιαγραφών τροφίμων και νομοθεσία	Υ	2	—	2
4.	Διατροφή και γήρας	Υ	3	—	3
5.	Σεμινάριο τελειοφοίτων	Υ	3	—	3
6.	Πειραματική διατροφή	Υ	2	3	5
7.	Ειδικά μαθήματα διατροφής	Υ	3	—	3
8.	Υγιεινή τροφίμων	Υ	3	—	3
9α.	Ψυχολογία και διατροφή	ΕΥ			
	ή		3	—	3
9β.	Κοινωνική διατροφή	ΕΥ			
	Σύνολο Ωρών Εξαμήνου		26	3	29

Συμβολισμοί :
Δ Διδασκαλία, Ε Εργαστήριο, Σ Σύνολο, Κ Κατηγορία μαθήματος, Υ Υποχρεωτικό, ΕΥ Επιλογής Υποχρεωτικό.

Σύνολα ωρών του τμήματος :

Διδασκαλία	142 ώρ.
Εργαστήρια	62 ώρ.
Γενικό Σύνολο	204 ώρ.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

Μαθηματικά Ι

1. Γραμμική Άλγεβρα (στοιχεία)

Διανύσματα - Πίνακας - Συστήματα γραμμικών εξισώσεων - Η μέθοδος απαλοιφής του CRUSS - Εξίσιση ευθείας.

2. Συναρτήσεις μιας πραγματικής μεταβλητής. Όρια - Συνέχεια - Παραγωγοί - Γραφικές Παραστάσεις - Ολοκληρώματα (Ορισμένα - Λόριστα)

Μέθοδοι επίλυσης αόριστων ολοκληρωμάτων.

3. Σειρές.

Συγκλίνουσες σειρές - Κριτήριx σύγκλισης - Πεδίο σύγκλισης - Θεώρημα TAYLOR.

4. Εφαρμογές στην Τεχνολογία Τροφίμων.

Φυσική

Θέματα Φυσικής απαραίτητα για τεχνολόγους τροφίμων. Επιλογές από τη μηχανική, οπτική, θερμότητα, μαγνητισμό, ηλεκτρισμό, ατομική, φυσική ηλεκτρονική.

Γενική Χημεία

Θεμελιώδε ς αρχές και έννοιες γενικής χημείας με εφαρμογές στην τεχνολογία και τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων.

Βιολογία

Αρχές βιολογίας φυτικών και ζωικών οργανισμών. Κυτταρική βιολογία, ανατομία και ιστολογία, φυσικοχημική κατάσταση της ζωντανής ύλης, μεταβολισμός, λειτουργία ιστών και οργάνων.

Αναπαρωγή και ανάπτυξη οικολογίας. Στοιχεία μοριακής και κυτταρικής γενετικής. Βιομηχανισμός υβριδισμός, μεταλλάξεις, ανασυνδυασμένο DNA.

Εισαγωγή στην Επιστήμη των Τροφίμων

Σχέση μεταξύ τροφ΄μων και επικαίρων προβλημάτων, όπως παγκόσμιο πρόβλημα Τροφίμων, έλλειψη και κακή διατροφή, τρόφιμα και παραπληροφόρηση, επεξεργασία τροφίμων και πρόσθετα, οικολογία και τρόφιμα, προγράμματα ποιοτικής αναβάθμισης τροφίμων και διατροφής.

Βιοστατιστική

Στοιχεία πιθανοτήτων. Βασικές κατανομές, σσατιστική εκτίμηση, ανάλυση της διακύμανσης. Διαγράμματα ελέγχου. Θεωρία της δειγματοληψίας. Συσχέτιση και παλινδρόμηση. Αριθμοδείκτες, χρονολογικές σειρές.

Προγραμματισμός Η/Υ Ι

Θεωρία : Εισαγωγή στου Η/Υ, Αριθμητικά συστήματα. Λογικά διαγράμματα.

Εργαστήριο : Γλώσσα BASIC

Ξένη Γλώσσα I, II, III, IV

Βασικές γνώσεις γραμματικής, συντακτικό, προφορά, τονισμός, χρήση απλών κειμένων σε θέματα ειδικότητας. Τεχνική ορολογία ειδικότητας. Μετάφραση κειμένων ειδικότητας.

Φυσιολογία του Ανθρώπου

– Στοιχεία οργάνωσης και λειτουργίας των συστημάτων (Νευρικό - Μυϊκό - Κυκλοφοριακό - Αναπνευστικό - Πεπτικό - ουροποιητικό - Γεννητικό).

– Σκελετός του ανθρώπου

– Ενδοκρινικό σύστημα - Λειτουργία - Διαταραχές

– Ενέργεια - Βασικός Μεταβολισμός - Θερμορύθμιση - Ανταλλαγή της ύλης - Θρέψη του οργανισμού.

– Αισθητήρια όργανα.

Οργανική Χημεία

Θεμελιώδεις αρχές και έννοιες της οργανικής χημείας. Φυσικές ιδιότητες και χημικές αντιδράσεις των τάξεων των οργανικών ενώσεων που σχετίζονται με την τεχνολογία και τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων.

Ποσοτική αναλυτική Χημεία

Ποσοτικές μέθοδοι χημικής ανάλυσης και εφαρμογές χημικών μεθόδων στην τεχνολογία και τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων.

Γενική Μικροβιολογία

Βασικά στοιχεία μικροβιολογίας με εφαρμογή στην τεχνολογία και τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων. Φυσιολογία των μικροβίων με έμφαση στη θρέψη και την ανάπτυξη, Μορφολογικά, ταξινομικά, καλλιεργητικά και φυσιολογικά χαρακτηριστικά των σημαντικότερων ομάδων ετερότροφων μικροοργανισμών. Απομόνωση, χαρακτηρισμός και μελέτη μικροοργανισμών. Ανοσοβιολογία.

Προγραμματισμός II

Θεωρία : Γλώσσα FORTRAN

Εργαστήριο : Εφαρμογή γλώσσας FORTRAN σε προβλήματα της ειδικότητας. Χρήση ετοίμων προγραμμάτων.

Μαθηματικά II

1. Συναρτήσεις δύο πραγματικών μεταβλητών - Όρια Συνέχεια -Μερική Παραγώγιση - Θεωρήματα τοπικών ακρότατων - Διπλά ολοκληρώματα.

2. Διαφορικές εξισώσεις 1ης τάξης και 1ου βαθμού.

Η έννοια της διαφορικής εξίσωσης - Γεωμετρική και Φυσική σημασία - Γενική και ειδική λύση Δ.Ε. - Προβλήματα αρχικών συνθηκών.

Διαφορικές εξισώσεις (Δ.Ε.) με χωριζόμενες μεταβλητές - ολοκληρωτικός παράγοντας - Γραμμικές Δ.Ε. που μετατρέπονται σε χωριζόμενες μεταβλητές με κατάλληλους μετασχηματισμούς - Ομογενείς.

3. Διαφορικές εξισώσεις 2η Τάξης και 1ου βαθμού.

Η Χαρακτηριστική εξίσωση - Προσδιορισμός ειδικής λύσης με τη μέθοδο LAGRAUGE.

4. Εφαρμογές στην Τεχνολογία Τροφίμων.

Βιοχημεία I,II

Εισαγωγή στη χημεία και το μεταβολισμό βιολογικά σημαντικών ενώσεων (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπη). Μεταβολισμός, αλληλοεπιδράσεις, συσχετισμοί των βασικών στοιχείων.

Ποιοτικός έλεγχος - Εξασφάλιση ποιότητας Τροφίμων

Ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων. Αρχές, μέθοδοι και οργάνωση ποιοτικού ελέγχου. Έλεγχος ποιοτικών χαρακτηριστικών με υποκειμενικές και αντικειμενικές μεθόδους. Οργανοληπτική εκτίμηση των τροφίμων. Στατιστική ανάλυση και συσχέτιση υποκειμενικών μετρήσεων και ποιοτικών χαρακτηριστικών. Ποιοτικός έλεγχος νερού και αποβλήτων.

Γενικές αρχές που διέπουν την εξασφάλιση της ποιότητας. Ανασκόπιση τυπικών προγραμμάτων εξασφάλισης της ποιότητας που χρησιοποιούνται από τη βιομηχανία τροφίμων.

Αρχές διατροφής

Εισαγωγή στις αρχές της διατροφής. Μελέτη των θρεπτικών συστατικών, της χημείας του και το ρόλο τους στο μεταβολισμό. Απαιτήσεις του ανθρώπου από άποψη διατροφής κατά τα διάφορα στάδια ζωής.

Αρχές παρασκευής των Τροφίμων

Επιστημονικές, οργανοληπτικές και αισθητικές απόψεις της παρασκευής των Τροφίμων, με έμφαση στις χημικές και φυσικές ιδιότητες των Τροφίμων. Χαρακτηριστικά και λειτουργίες των κολλοειδών, υδατανθράκων, λιπιδίων και πρωτεϊνών στα Τρόφιμα.

Χημεία Τροφίμων

Χημική σύσταση καί ιδιότητες των τροφίμων Χημικές μεταβολές που συμβαίνουν κατά την επεξεργασία και αποθήκευση των τροφίμων.

Προσθετικές Ύλες στα Τρόφιμα

Ταξινόμηση, επίδραση και τεχνολογικές ιδιότητες των προσθετικών υλών στα συστατικά των τροφίμων. Προσθετικές ύλες που χρησιμοποιούνται στις επεξεργασίες των τροφίμων. Προσθετικές ύλες που χρησιμοποιούνται σε κάθε τρόφιμο. Νομοθεσία που αφορά την παραγωγή, χρήση και διακίνηση των προσθέτων.

Μελλοντικές εξελίξεις και τάσεις. Ευρεσιτεχνίες.

Διατροφή, κυοφορία και παιδί

Πρόσφατες θεωρίες γενικά με τη διατροφή του παιδιού και της μητέρας (Φυτική τους ανάπτυξη). Ειδικά προβλήματα διατροφής που περιλαμβάνουν διατροφικές συνήθειες και απαιτήσεις σε θρεπτικά στοιχεία.

Σχεδιασμός διαιτολογίου και ανάλυση

Αρχές για τη σύνταξη διαιτολογίου για θεραπευτικούς σκοπούς και μείωση βάρους.

Παραδείγματα σχεδιασμού διαιτολογίου ανάλογα με την περίπτωση του διαιτολογίου με θρεπτικά στοιχεία υπό μορφή φαρμακευτικών παρασκευασμάτων.

Αρχές Βιοτεχνολογίας Τροφίμων

Ρόλος της βιοτεχνολογίας στην τεχνολογία και την ανάπτυξη των βιομηχανιών τροφίμων. Μεταβολές στα βιολογικά συστήματα. Κινητική μικροβιακών κυττάρων, ενζύμων και μεταβολικών προϊόντων. Σχεδιασμός βιοαντιδραστήρων. Τύποι και σχέσεις μεταξύ συνεχών και στατικών βιοαντιδραστήρων. Τεχνική μετρήσεων, αποστείρωσης και αερισμού στους βιοαντιδραστήρες.

Μέθοδοι ανάκτησης προϊόντων βιομηχανικών ζυμώσεων. Εφαρμογή της πληροφορικής και ηλεκτρονικών υπολογιστών στη βιοτεχνολογία. Ευρεσιτεχνίες.

Ανάλυση Τροφίμων

Ταξινόμηση και αρχές αναλυτικών μεθόδων προσδιορισμού υγρασίας, πρωτεϊνών, υδατανθράκων, λιπών, βιταμινών και ανόργανων συστατικών των τροφίμων. Μέθοδοι ανάλυσης προσθετικών υλών των τροφίμων. Μέθοδοι προσδιορισμού υλών που επιμολύνουν και νοθεύουν τα τρόφιμα.

Ανάλυση πλαστικών, προσθετικών και άλλων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μέσων συσκευασίας των τροφίμων.

Μέθοδοι ανάλυσης νερού και αποβλήτων.

Διατροφής και ασθένειες

Επίδραση των ασθενειών στο μεταβολισμό και τις απαιτήσεις τους σε θρεπτικά στοιχεία. σημασία της αλλαγής δίαιτας και παράγοντες που την επηρεάζουν.

Διατροφή και έλεγχος βάρους

Αιτιολογία του ελέγχου βάρους με έμφαση στη φυσιολογική βάση του ισοζυγίου ενέργειας. Διατροφικές συνήθειες που οδηγούν στην αύξηση βάρους και τρόποι αντιμετώπισης.

Θρεπτική αξιολόγηση των τροφίμων κατά την επεξεργασία

Επίδραση της επεξεργασίας στα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων. Συσχετήσεις επεξεργασίας, διαθεσιμότητας και κατακράτησης θρεπτικών στοιχείων.

Βιταμίνες και μέταλλα

Μελέτη των μεταβολικών λειτουργειών και των θρεπτικών συσχετισμών βιταμινών - μετάλλων.

Ανάλυση βιταμινών

Φυσικές βιοχημικές και μικροβιολογικές μέθοδοι ανάλυσης των βιταμινών.

Μεταβολισμός και ισοζύγιο ενέργειας

Διατροφή και ενέργεια. Αξιολόγηση των μετατροπών της ενέργειας σε σχέση με την αξιοποίηση των τροφών από τον άνθρωπο. Ανάγκες σε ενέργεια σε επίπεδο κυττάρου, ιστών και οργανισμών και της επίδρασης της φυσιολογικής και θρεπτικής κατάστασης και λειτουργίας.

Θεραπευτική διατροφή

Φυσιολογικές και μεταβολικές ανωμαλίες σε χρόνιες και οξείες ασθένειες.

Αρχές πρόληψης και θεραπείας δια της διατροφής.

Μαζική παραγωγή Τροφίμων

Εφαρμογή και αξιολόγηση της παραγωγής, διανομής και ποιότητα των προσφερομένων Τροφίμων σε ποσότητες. Εφαρμογές των παραπάνω σε μονάδες μαζικής διατροφής.

Σεμινάριο

Επισκόπηση της βιβλιογραφίας και υπάρχουσες πηγές. Γραπτές αναφορές και συζήτηση επιστημονικών, κοινωνικών και πολιτικών εξελίξεων του επηρεάζουν τη διατροφική κατάσταση ή υγεία.

Πειραματική διατροφή

Μέθοδοι αξιολόγησης της θρεπτικής κατάστασης. Εφαρμογές χημικών μικροβιολογικών, χρωματογραφικών και ενζυμικών τεχνικών σε προβλήματα διατροφής.

Υγιεινή Τροφίμων

Ανάπτυξη των παραγόντων που σχετίζονται με το υγιεινό έλεγχο των εργαστασίων επεξεργασίας τροφίμων, κυρίως από εντομολογική και μικροβιακή άποψη, καθώς και από την άποψη τρωκτικών.

Υγιεινή νερού και διάθεση αποβλήτων. Εκπαίδευση προσωπικού εργοστασίων σε θέματα υγιεινής. Σχεδιασμός εργοστασίου τροφίμων από την άποψη της υγιεινής. Ευρεσιτεχνίες.

Κατάρτηση προδιαγραφών τροφίμων και νομοθεσία

Αιτία, ανάγκη, επιστημονικές, οικονομικές, πολιτιστικές και κοινωνικές βάσεις και αρχές για τη διαμόρφωση προδιαγραφών τροφίμων. Νομοθεσία σχετική με τη θρεπτική αξία και ασφάλεια των τροφίμων. Προστασία καταναλωτή.

Αγορά και έλεγχος κόστους Τροφίμων.

Προμήθεια, διακίνηση και ανάλυση κόστους των παρεχομένων τροφίμων. Ανάλυση των ήδη υπαρχόντων συστημάτων αγοράς των μονάδων μαζικής διατροφής.

Διατροφή και γήρας :

Εισαγωγή και μελέτη του φαινομένου του γήρατος. Μελέτη των διατροφικών απαιτήσεων και κατάστασης των ηλικιωμένων καθώς και αποτελεσματικότητα των κοινών συστημάτων διατροφής.

Ειδικά μαθήματα διατροφής :

Προχωρημένα μαθήματα διατροφής, σύγχρονες θεωρίες σχετικά με την αλληλεπίδραση των μεταβολιζόμενων θρεπτικών στοιχείων και τη θρεπτική τους αξία.

Βιολογική χημεία Λιπών :

Μελέτη των λιπών απο μεταβολική και θρεπτική άποψη. Προσφόρηση των λιπών, έκκριση λιποπρωτεϊνών, δομή και καταβολισμός των λιπών. Μηχανισμοί της αρμονικής ρύθμισης της λιπόλυσης και της σύνθεσης των λιπαρών οξέων.

Μεταβολισμός της χοληστερόλης και αρτηριοσκλήρωση.

Βιολογική χημεία υδατανθράκων :

Οι χημικές και φυσικοχημικές ιδιότητες των απλών και σύνθετων σακχάρων.

Οι λειτουργικές ιδιότητες των υδατανθράκων στα Τρόφιμα, η επίδραση τους στη διατροφή, με έμφαση στη σημασία της διαιτητικής κυτταρίνης.

Τοξικές ουσίες στα Τρόφιμα :

Ι) Η εμφάνιση, τρόπος ενέργειας και απομάκρυνση μερικών από τις φυσικές τοξικές ουσίες στα τρόφιμα.

ΙΙ) Περιβαλλοντολογικές μελέτες της παρουσίας εντομοκτόνων, προσθέτων ουσιών και άλλων χημικών ουσιών στα Τρόφιμα. Έλεγχος και η σημασία τους στην υγεία.

Αθλητισμός και διατροφή :

Ειδικές διατροφικές απαιτήσεις αθλουμένων ομάδων

Παράδοση και διατροφικές συνήθειες :

Κοινωνικές, γεωγραφικές, κοινονικοοικονομικές , θρησκευτικές και ψυφολογικές επιδράσεις της ανάπτυξης και διατήρησης των συνηθειών διατροφής.

Μελέτη του ρόλου των τροφίμων μέσα στο γενικό πλάνο του τρόπου ζωής των κοινωνικών ομάδων.

Κοινωνική διατροφή :

Διερεύνηση διατροφικών προβλημάτων σε σύγκρουες κοινωνίες. Σχέση κοινωνικών, πολιτικών και οικονομικών παραγόντων στην ανάπτυξη και εφαρμογή προγραμμάτων διατροφής. Αρχές και μέθοδοι εκπαίδευσης στη διατροφή.

Ψυχολογία και διατροφή :

Διατροφή και πνευματική ανάπτυξη, συμπεριφορά, ικανότητα μάθησης, υπερκινητικότητα, ψυχικές διαταραχές του ανθρώπου. Θεραπευτική αγωγή.

Τεχνολογία Γάλακτος :

Συστατικά, μικροοργασιμοί και θρεπτική αξία του γάλακτος.

Φυσικο-χημικές ιδιότητες. Επίδραση διαφόρων παραγόντων (θέρμανση, ψύξη, διήθηση, ομογενοποίηση) στα συστατικά και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Συλλογή, μεταφορά και χειρισμός του γάλακτος κατά την παραλαβή. Τεχνολογία και διαγράμματα επεξεργασίας παστεριωμένου, αποστερειωμένου, συμπνωμένου, σκόνης γάλακτός και παγωτού. Σύγχρονες τάσεις στη δομή και οργάνωση των βιομηχανιών γάλακτος που αναφέρονται σ' αυτό το μάθημα. Αναλυτικό κόστος εξοπλισμού και εγκαταστάσεων για μικρές και μεγάλες μονάδες, σύμφωνα με τις ελληνικές συνθήκες και προοπτικές. Σχεδιασμός εργαοστασίων και εκλογή μηχανημάτων. Ευρεσιτεχνίες.

Τεχνολογία Αλιευμάτων :

Υδροβιολογία και βιοχημεία. Μορφολογία, ανατομία και συστηματική ψαριών, μαλακίων και οστρακοδέρμων. Χημική σύσταση, βιολογική αξία. Νεκρική ακαμψία, ασηπτική αυτόλυση, μικροβιακή αποσύνθεση. Δηλητηριώδη ιχθυηρά, τοξικότητα, ασθένειες. Φρεσκότητα, Ψύξη, κατάψυξη, αλάτισμα και αποξήρανση ιχθυηρών. Συντήρηση και επεξεργασία αλιευμάτων στο αλιευτικό σκάφος. Διαγράμματα επεξεργασίας. Αναλυτικό κόστος εξοπλισμών και εγκαταστάσεων για μικρές και μεγάλες μονάδες, σύμφωνα με τις ελληνικές συνθήκες και προοπτικές. Σχεδιασμός εργοστασίων και εκλογή μηχανημάτων. Σύγχρονες τάσεις στη δομή και οργάνωση των βιομηχανιών αλιευμάτων που αναφέρονται σ' αυτό το μάθημα. Ευρεσιτεχνίες.

Τεχνολογία Κρέατος :

Κρεατοπαραγωγικά ζώα.

Φυσικές, χημικές, βιοχημικές και φυσιολογικές αρχές μετατροπής των ζωικών μυών σε κρέας. Δομή ζωικών ιστών.

Χημεία βιοχημεία ζωικών ιστών. Απόδοση ζώων. Πρακτική σφαγής, ταυτοποίηση και τεμαχισμός του κρέατος. Είδη και ποιότητες κρέατος. Μόλυνση του κρέατος από μικροοργασιμούς. Συντήρηση του κρέατος με ψύξη, κατάψυξη και ακτινοβολία.

Σύγχρονες τάσεις στη δομή και οργάνωση βιομηχανικών μονάδων συντήρησης του κρέατος με ψύξη, κατάψυξη και ακτινοβολία. Ευρεσιτεχνίες.

Τεχνολογία λιπών και Λαδιών :

Πηγές παραλαβής λιπών και λαδιών φυτικής και ζωικής προέλευσης. Παραγωγή, παραλαβή, αποθήκευση και μεταφορά λιπών και λαδιών που προορίζονται για επεξεργασία. Ιδιότητες λιπών και λαδιών φυτικής και ζωικής προέλευσης.

Τεχνολογία εδώδιμων λιπών και λαδιών.

Τεχνολογία Σιτηρών Ι:

Χαρακτηριστικά, σύσταση και ιδιότητες δημητριακών καρπών. Τεχνολογία άλευσης. Παραλαβή και αξιοποίηση αμύλου. Τεχνολογία εξώθησης. Σιτηρά για ρόφημα. Επεξεργασία ρυζιού και καλαμποκιού.

Διαγράμματα επεξεργασιών. Αναλυτικό κόστος εξοπλισμών και εγκαταστάσεων για μικρές και μεγάλες μονάδες, σύμφωνα με τις ελληνικές συνθήκες και προοπτικέ.ς. Σχεδιασμός εργοστασίων και εκλογή μηχανημάτων.

Σύγχρονες τάσεις στη δομή και οργάνωση των βιομηχανιών επεξεργασίας σιτηρών που αναφέρονται σ' αυτό το μάθημα.

Τεχνολογία Φρούτων - Λαχανικών:

Ταξινόμηση, χαρακτηριστικά και ιδιότητες φρούτων και λαχανικών. Συγκομιδή, μεταφορά και αποθήκευση. Κονσερβοποίηση φρούτων και λαχανικών.

Κατάψυξη και αφυδάτωση φρούτων και λαχανικών. Διαγράμματα επεξεργασιών.

Αναλυτικό κόστος εξοπλισμών και εγκαταστάσεων για μικρές και μεγάλες μονάδες σύμφωνα με τις ελληνικές συνθήκες και προοπτικές. Σχεδιασμός εργοστασίων και εκλογή μηχανημάτων. Σύγχρονες τάσεις στη δομή και οργάνωση βιομηχανιών κονσερβοποίησης, κατάψυξης και αφυδάτωσης φρούτων και λαχανικών. Ευρισιτεχνίες.

Σύνταξη Τεχνικών Εκθέσεων:

Σύνταξη τεχνικών εκθέσεων, αναφορών και μελετών που σχετίζονται με τα τρόφιμα και προορίζονται κατά περίπτωση για ανάγνωση από τεχνικούς ή από μη τεχνικούς.

Χρησιμοποίηση γραφικών και άλλων μορφών παρουσίασης.

Ανασκόπηση των Ελληνικών και ξένων περιοδικών που αναφέρονται στην τεχνολογία τροφίμων.

Μεθοδολογία ανεύρεσης και συγκέντρωσης πληροφοριακών στοιχείων.

Ανθρώπινες Σχέσεις στην εργασία:

Ιστορική ανασκόπηση των μελετών για τις ανθρώπινες σχέσεις.

Κοινωνικά συστήματα.

Κίνητρα, παρακίνηση, καθοδήγηση προσωπικού.

Ικανοποίηση από την εργασία.

Χειρισμός ανθρωπίνων προβλημάτων στην επιχείρηση.

Αναγκαιότητα των ανθρωπίνων σχέσεων στην εργασία.

Δημιουργία ενδοϋπηρεσιακού κλίματος συνεργασίας.

Ανθρώπινες σχέσεις: θεωρία και πράξη.

Ανθρώπινες και Δημόσιες σχέσεις.

Ο Ψυχικός βίος και η διερεύνηση της προσωπικότητας.

Θεωρίες προσωπικότητας.

Πίνακες διαφόρων ΤΕΣΤΣ.

ΗΓΕΣΙΑ και ο ρόλος της στην ανάπτυξη σχέσεων.

Αποτελεσματική άσκηση εποπτείας.

Συμμετοχή των εργαζομένων στη διοίκηση.

Επιχειρηματικό περιβάλλον. Κοινωνικό περιβάλλον.

Αλληλοεπιδράσεις. Επιπτώσεις.

Επικοινωνία με ομάδες και ενώσεις εργαζομένων.

Δυναμική των ομάδων και ενώσεων.

Οργάνωση και Διοίκηση μονάδων διακίνησης Τροφίμων:

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και το οικονομικό σύστημα. Η διοικησή τους. Η Νομική τους μορφή. Η οργανωτική τους δομή. Γενική επισκόπηση των αρχών διοίκησης και οργάνωση μονάδων διακίνησης τροφίμων. Σύγχρονες τάσεις και μελλοντικά προβλήματα.

Αρχές Γενικής Λογιστικής:

Ανάλυση λογαριασμών λογιστικού κύκλου. Πρακτική με προβλήματα. Γενικό καθολικό. Λογαριασμός εσόδων, εξόδων, ισολογισμός. Μισθοδοτικές καταστάσεις.

Βιολογική Χημεία Πρωτεϊνών και αμινοξέων:

Χημικές, φυσικές και βιολογικές ιδιότητες αμινοξέων, πεπτιδίων και πρωτεϊνών.

Μέθοδοι αξιολόγησης των πρωτεϊνών.

Ορμονική ρύθμιση πρωτεόλυσης και βιοσύνθεση των αμινοξέων.

Απομήνωση, γλυκογονογέννηση και συγγενείς μεταβολισμοί.

Το ωρολόγιο πρόγραμμα και τα περιγράμματα των μαθημάτων αφορούν τα υποχρεωτικά και τα επιλογής υποχρεωτικά μαθήματα.

Στο πρόγραμμα μαθημάτων περιλαμβάνονται, επίσης επιπλέον των αναφερομένων τουλάχιστο δύο ώρες προαιρετικών μαθημάτων ανά εξάμηνο σπουδών που καθορίζονται με απόφαση του τμήματος και σύμφωνα με τις διαδικασίες που ορίζονται από τον κανονισμό σπουδών.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 22 Ιανουαρίου 1986

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΚΑΚΛΑΜΑΝΗΣ

Αριθ. Γ/2713/43975 (2)

Χαρακτηρισμός ως έργου τέχνης του αρχοντικού ιδιοκτησίας Δημ. Λούρου στις Αφέτες Πηλίου.

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις: α) του Ν. 1558/85 «Περί Κυβέρνησης και Κυβερνητιών Οργάνων» που δημοσιεύθηκε στο ΦΕΚ 137/τ. Α'/26.7.85, β) του άρθρου 52 του Ν. 5351/32 «Περί Αρχαιοτήτων», γ) του Ν. 1469/50 «περί προστασίας ειδικής κατηγορίας οικοδομημάτων και έργων τέχνης μεταγενεστέρων του 1830», δ) του Π.Δ. 941/77 «Περί Οργανισμού του ΥΠΠΕ», ε) την ΥΑ ΟΕ/39750/6.8.85 «Μεταβίβαση αρμοδιοτήτων και δικαιώματος υπογραφής «Με εντολή Υπουργού στους Γεν. Γραμματέα, Δ/ντές και Τμηματάρχες της Κεντρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Πολιτισμού (ΦΕΚ 486/Β/6.8.85).

2. Το Π.Δ. 161/26.4.84 (ΦΕΚ 54/Α/30.4.84) «Περί ανακατανομής αρμοδιοτήτων των Υπουργείων ΥΠΠΕ - ΥΧΟΠ».

3. Τα σοιχεία του φακέλου που σχημάτισε η 5η Εφορεία Νεοτέρων Μνημείων.

4. Την ομόφωνη γνωμοδότηση του Τοπικού Συμβουλίου Μνημείων Θεσσαλίας με αριθμό 12/12.7.85, αποφασίζουμε:

Χαρακτηρίζουμε ως έργο έχνης που χρειάζεται ειδική κρατική προστασία, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 1469/1950, το αρχοντικό ιδιοκτησίας Δημ. Λούρου στις Αφέτες Πηλίου, διότι είναι ένα από τα καλύτερα και πιο αντιπροσωπευτικά δείγματα της Πηλιορείτικης αρχιτεκτονικής. Πρόκειται για ένα κτίριο τριώροφο με κάτοψη σε σχήμα Γ και μεσότοιχο που διατρέχει όλο το ύψος. Τα επιμέρους αρχιτεκτονικά και μορφολογικά του στοιχεία καθώς και η οργάνωση των χώρων και των όγκων του, είναι αυτά που συναντούμε στην Πηλιορείτικη αρχιτεκτονική και προσδίδουν στο κτίριο το χαρακτήρα του έργου τέχνης.

Αναλυτικότερα, το αρχοντικό έχει δύο εισόδους. Την κυρία είσοδο η οποία βρίσκεται στη νότια πλευρά και τη βοηθητική είσοδο που βρίσκεται στη δυτική πλευρά.

Η κυρία είσοδος μας οδηγεί στο μεγάλο πλακόστρωτο χώρο της υποδομής, ο οποίος έχει τη σκάλα για τους ορόφους από τη μία πλευρά και το δωμάτιο του ισογείου από την άλλη.

Ο πρώτος όροφος «χειμωνιάτικος» με την ευρύχωρη σάλα, τα χειμωνιάτικα δωμάτια, την κουζίνα και το χώρο υγιεινής με τα λίγα μικρά παράθυρα, προορίζοταν για τις χειμερινές δραστηριότητες και για τη διαμονή της οικογένειας.

Ο δεύτερος όροφος ο «καλοκαιρινός», με το σαχνισί να προβάλλει έξω από το περίγραμμα της πέτρινης βάσης προς τη νοτιοδυτική πλευρά, αποτελείται από τη μεγάλη σάλα «δοξάτο» με την «κρεβάτα» στη δυτική πλευρά και το «μιντέρι» στη μεσημβρινή.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 15 Ιανουαρίου 1986

Με εντολή Υπουργού
Ο Διευθυντής
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΝΙΝΟΣ

Αριθ. Ε. 756/371 **(3)**

Ορισμός έναρξης λειτουργίας Οικον. Εφορίας Άργους Ορεστικού.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Με την Ε.756/371 16 Ιανουαρίου 1986 απόφαση του Υπουργού των Οικονομικών ορίστηκε η Οικ. Εφορία Άργους Ορεστικού να αρχίσει να λειτουργεί από 1.2.1986.

Αθήνα, 16 Ιανουαρίου 1986

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΤΣΟΒΟΛΑΣ

Αριθ. Δ. 305/46 **(4)**

Ανάθεση καθηκόντων Υπηρεσιακών Συμβουλίων, για την κρίση των υπαλλήλων της Επιτροπής Ολυμπίων και Κληροδοτημάτων (Ν.Π.Δ.Δ.) και του Βαρβακείου Ιδρύματος (Ν.Π.Δ.Δ.)

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Έχοντας υπόψη

1. Τα άρθρα 8 (παράγραφοι 1 και 11) και 221 του Π. Δ/τος 611/1977 «Περί κωδικοποιήσεως εις ενιαίον κείμενον, υπό τον τίτλον «Υπαλληλικός Κώδιξ», των ισχυουσών διατάξεων, των αναφερομένων εις την κατάστασιν των υπαλλήλων του Δημοσίου και των Ν.Π.Δ.Δ» (ΦΕΚ 198/15.7.77 τ. Α').

2. Την απόφασή μας Δ. 208/27, της 13 Ιανουαρίου 1986 «Συγκρότηση Υπηρεσιακών Συμβουλίων του Υπουργείου Οικονομικών», αποφασίζουμε:

Αναθέτουμε καθήκοντα Υπηρεσιακού Συμβουλίου, για την κρίση των υπαλλήλων της Επιτροπής Ολυμπίων και Κληροδοτημάτων (Ν.Π.Δ.Δ.) και του Βαρβακείου Ιδρύματος (Ν.Π.Δ.Δ.), στο Α' Υπηρεσιακό Συμβούλιο, που συγκροτήθηκε με τη Δ. 208/27/13.1.1986 απόφασή μας (ΦΕΚ 4/Β'/15.1.1986).

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 17 Ιανουαρίου 1986

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΤΣΟΒΟΛΑΣ

Αριθ. 19200 **(5)**

Καθορισμός των προϋποθέσεων και των ειδικών όρων απασχόλησης τεχνικού στο Υπουργείο Εργασίας.

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ ΠΡΟΕΔΡΙΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ, ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Των άρθρων 1 (παρ. 4) και 6 (παρ. 1) όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 33 του Ν. 1326/83 και παρ. 6 του Ν. 1256/82 «Για την πολυθεσία, την πολυαπασχόληση κ.λπ.» και

β) Του άρθρου 22 (παρ. 2) του Ν. 1288/82 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Προεδρίας της Κυβέρνησης κ.λπ.».

2. Την 479/9.10.85 απόφαση του Υπουργού Προεδρίας της Κυβέρνησης «έγκριση ανάθεσης έργου με μίσθωση από το Υπουργείο Εργασίας σ' έναν Πολιτικό μηχανικό».

3. Την απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Προεδρίας της Κυβέρνησης 8257/1985 «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Προεδρίας της Κυβέρνησης Μιλτιάδη Παπαϊωάννου» (ΦΕΚ 492/Β/9.8.85).

4. Την Υ63/20.8.85 απόφαση του Πρωθυπουργού «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Αν. Υπουργό Οικονομικών».

5. Την ανάγκη εκπόνησης του παρακάτω έργου, αποφασίζουμε:

1. Καθορίζουμε τις προϋποθέσεις και τους ειδικούς όρους απασχόλησης, σύμφωνα με την παρ. 4 του άρθρου 1 του Ν. 1256/82, για έναν Πολιτικό Μηχανικό, υπάλληλο με σύμβαση της Νομαρχίας Χανίων, που θα απασχοληθεί από το Υπουργείο Εργασίας, με σύμβαση έργου, που συνίσταται στην επίβλεψη της ανέγερσης του κτιρίου της Στέγης Λιμ/τη Σούδας, έργου με ειδική θεμελίωση, που απαιτεί ανάλογη πείρα Πολιτικού Μηχανικού σε τέτοια έργα.

2. Ο χρόνος της σύμβασής του θα είναι 18 μήνες και η κατ' αποκοπή αμοιβή ορίζεται σε δρχ. 960.000. Από το ποσό αυτό θα εισπραχθεί το 50% δηλαδή, 480.000, και βαρύνει το λογαριασμό Προστασίας Φορτ/τών και Λιμενεργατών του Υπουργείου Εργασίας.

Οι απολαβές του και από τη θέση του στη Νομαρχία Χανίων δεν μπορούν να υπερβούν, σε καμία περίπτωση, το ανώτατο όριο απολαβών του άρθρου 6 του Ν. 1256/82, όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 33 του Ν. 1326/83.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 2 Δεκεμβρίου 1985

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΥΦ)ΓΟΣ ΠΡΟΕΔΡΙΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ
ΜΙΛΤ. ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΑΝΑΠΛ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΝΙΚ. ΑΘΑΝΑΣΟΠΟΥΛΟΣ

ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ

Αριθ. Π. 3280 **(6)**

Ανάκληση άδειας άσκησης επαγγέλματος Μεσίτη Αστικών Συμβάσεων στο Σπυρίδωνα Νικ. Προύντζο για την περιφέρεια του Πρωτοδικείου Ναυπλίου.

Ο ΝΟΜΑΡΧΗΣ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Με την Π.3280/10.1.1986 απόφαση του Νομάρχη Αργολίδας που εκδόθηκε σύμφωνα με το ΠΔ 607/76 του Ν. 308/76 ανακλήθηκε η άδεια άσκησης επαγγέλματος Μεσίτη Αστικών Συμβάσεων στο Σπυρίδωνα Νικ. Προύντζο για την περιφέρεια του Πρωτοδικείου Ναυπλίου, η οποία είχε χορηγηθεί με την Π. 2539/16.10.81 απόφαση του Νο-

μάρχη Αργολίδας, επειδή ο πιο πάνω δεν πληροί πλέον την προϋπόθεση του άρθ. 6 παρ. 3 του Ν. 308/76.

Ναύπλιο, 10 Ιανουαρίου 1986

Ο Νομάρχης
ΘΩΜΑΣ ΜΕΤΑΞΑΣ

Αριθ. 2537 (7)

Χορήγηση άδειας ίδρυσης φαρμακείου στη φαρμακοποιό Παπαφίλη - Τέσση Ελένη στο Δήμο Αθηναίων.

Ο ΝΟΜΑΡΧΗΣ Δ/ΤΟΣ ΑΘΗΝΩΝ

Με τη 2537/28.1.86 απόφαση του Νομάρχη Δ/τος Αθηνών, που εκδόθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις Ν. 5607/32, Ν. 328/76, Α.Ν. 517/68, Ν.Δ. 1147/72, Β.Δ. 68/74, Β.Δ. 707/70, Β.Δ. 197/72 χορηγήθηκε άδεια ίδρυσης φαρμακείου στη φαρμακοποιό Παπαφίλη - Τέσση Ελένη στο Δήμο Αθηναίων.

Αθήνα, 28 Ιανουαρίου 1986

Με εντολή Νομάρχη
Ο Δ/ντής
Θ. ΣΑΠΟΥΝΑΣ

Αριθ. 1984 (8)

Χορήγηση άδειας ίδρυσης φαρμακείου στη φαρμακοποιό Ευγενία Ρούσσου του Κων/νου στο Δήμο Αθηναίων.

Ο ΝΟΜΑΡΧΗΣ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΟΣ ΑΘΗΝΩΝ

Με τη 1984/21.1.86 απόφαση του Νομάρχη Δ/τος Αθηνών, που εκδόθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις Ν. 5607/32, 328/76, Α.Ν. 517/68, Ν.Δ. 1147/72, 68/74, 707/70 και 197/72 Β.Δ. χορηγήθηκε άδεια ίδρυσης φαρμακείου στη Φαρμακοποιό Ευγενία Ρούσσου του Κων/νου στο Δήμο Αθηναίων.

Αθήνα, 21 Ιανουαρίου 1986

Με εντολή Νομάρχη
Ο Διευθυντής
Θ. ΣΑΠΟΥΝΑΣ

Αριθ. 36449 (9)

Χορήγηση άδειας ασκήσεως επαγγέλματος ιατρού στην Αικατερίνη Θεοδόση του Δημητρίου για την περιφέρεια του Ιατρικού Συλλόγου Αθηνών.

Ο ΝΟΜΑΡΧΗΣ ΔΙΑΜ. ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Με την 36449/13.1.1986 απόφαση του Νομάρχη Διαμ. Ανατ. Αττικής, που εκδόθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις του Α.Ν. 1565/39 (άρθ. 1,2 και 3) και των Ν.Δ. 67/68,127/74 καθώς και του Ν. 1193/81 άρθρ. 21 παρ. 2 χορηγήθηκε άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ιατρού στην Αικατερίνη Θεοδόση του Δημητρίου για την περιφέρεια του Ιατρικού Συλλόγου Αθηνών.

Αγία Παρασκευή, 13 Ιανουαρίου 1986

Με εντολή Νομάρχη
Η Διευθύντρια
ΕΛΕΝΗ Γ. ΜΠΑΡΤΖΩΚΑ

Αριθ. 32679 (10)

Χορήγηση άδειας ιδρύσεως και λειτουργίας μικροβ/κού εργαστηρίου, στη Γαλανοπούλου - Γεωργοπούλου Μαρία του Χαράλαμπου, στο Νομό Αττικής Διαμερίσματος Ανατ. Αττικής.

Ο ΝΟΜΑΡΧΗΣ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΟΣ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Με την 32679/13.1.86 απόφαση του Νομάρχη Διαμερίσματος Ανατολικής Αττικής, που εκδόθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις των Β/Δτων 451/62 και 521/63, χορηγήθηκε άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας μικροβιολογικού εργαστηρίου, στην Ιατρό μικροβιολόγο Γαλανοπούλου - Γεωργοπούλου Μαρία του Χαράλαμπου, οδός Λοκρίδος 1 - 3 και Μεσογείων 315 στο Κάτω Χαλάνδρι Αττικής.

Αγ. Παρασκευή, 13 Ιανουαρίου 1986

Με εντολή Νομάρχη
Η Διευθύντρια
ΕΛΕΝΗ Γ. ΜΠΑΡΤΖΩΚΑ

Αριθ. 36940 (11)

Ανάκληση άδειας ιδρύσεως και λειτουργίας μικροβιολογικού εργαστηρίου, στην Κομβοπούλου Αθηνά του Παύλου, στο Νομό Αττικής.

Ο ΝΟΜΑΡΧΗΣ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΟΣ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Με την 36940/13.1.86 απόφαση του Νομάρχη Διαμερίσματος Ανατολικής, Αττικής, που εκδόθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις των Β.Δτων 451/62 και 521/63 ανακλήθηκε η άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας του μικροβιολογικού εργαστηρίου της Κομβοπούλου Αθηνάς του Παύλου, στη Μεταμόρφωση Αττικής, οδός Αγ. Κων/νου και Λευκωσίας, οποία είχε χορηγηθεί με την 11674/19.7.82 απόφαση του Νομάρχη, λόγω εισόδου της στο ΕΣΥ.

Αγ. Παρασκευή, 13 Ιανουαρίου 1986

Με εντολή Νομάρχη
Η Διευθύντρια
ΜΠΑΡΤΖΩΚΑ ΕΛΕΝΗ

Αριθ. Υ.Γ. 213009 (12)

Χορήγηση άδειας ασκήσεως επαγγέλματος γιατρού στο Βασίλειο Κωνσταντάρα, για την περιφέρεια του Ι.Σ. Πειραιώς.

Ο ΝΟΜΑΡΧΗΣ ΔΙΑΜ/ΤΟΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

Με την ΥΓ. 213009/6.12.1985 απόφαση του Διευθυντή Υγιεινής Δ/ματος Πειραιώς, που εκδόθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις του Α.Ν. 1565/1939 (άρθρα 1, 2 και 3), των Ν.Δ. 67/1968, 127/1978, χορηγήθηκε άδεια ασκήσεως επαγγέλματος γιατρού στο Βασίλειο Κωνσταντάρα του Κων., για την περιφέρεια του Ι.Σ. Πειραιώς.

Πειραιάς, 6 Δεκεμβρίου 1985

Με εντολή Νομάρχη
Ο Διευθυντής και α.α.
ΝΙΚ. ΤΣΙΑΝΤΗΣ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ